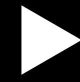
INSTALLATIONS-UNBENUTZERHANDBUCH DES BACKOFENS



BACKÖFEN

INHALT



EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Sie haben einen Backofen von FAGOR erworben und wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das Sie in uns setzen.

FAGOR hat eine neue Generation von Haushaltsgeräten entwickelt. Diese innovativen, bedienungs- und umweltfreundlichen Produkte sind dazu bestimmt, Ihre Lebensqualität zu erhöhen.

Die Produktreihe von FAGOR bietet Ihnen eine große Auswahl an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Mikrowellengeräten, Geschirrspülern, Waschautomaten und Kühlgeräten, die Sie mit Ihrem neuen Backofen kombinieren können.

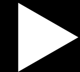
Unser Wunsch ist es, Ihre Anforderungen bezüglich unserer Produkte jederzeit und optimal zu erfüllen. Aus diesem Grunde haben wir eine Kundendienst-Hotline eingerichtet, über die wir für Sie erreichbar sind. Darüber hinaus können Sie sich mit uns auch im Internet unter www.fagor.com in Verbindung setzen. Dort finden Sie auch aktuelle Informationen zu den neuesten Innovationen der Marke FAGOR. Zögern Sie nicht und fragen Sie uns.

Bitte lesen Sie vor der Benutzung des Backofens sorgfältig die Bedienungsanleitung durch. Dort finden Sie alle notwendigen Informationen, um Ihren neuen Backofen von FAGOR effektiv nutzen zu können. Besondere Aufmerksamkeit sollten Sie den Hinweisen zur Sicherheit, zur korrekten Bedienung und zur Pflege des Backofens schenken.

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen, die Handbücher für den Fall aufzubewahren, dass Sie später noch einmal etwas nachschlagen möchten. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, ihr auch die Handbücher auszuhändigen.

Wir freuen uns, Sie als Kunde von FAGOR begrüßen zu können.

Die Marke FAGOR.



1. SICHERHEITSHINWEISE

1.1. INSTALLATION UND MONTAGE

- Überprüfen Sie nach Entfernen der Verpackung, dass der Backofen keine Beschädigungen aufweist und dass das Stromversorgungskabel sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Sollten Sie durch den Transport verursachte Beschädigungen oder Fehler entdecken, nehmen Sie das Gerät bitte nicht in Betrieb und rufen Sie den Kundendienst an.

- Die Installations- und Reparaturarbeiten dieses Backofens dürfen nur von einem autorisierten Installateur und gemäß den Anleitungen des Herstellers ausgeführt werden. Bei Nichtbeachtung der geltenden Vorschriften übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Auf dem Typenschild des Backofens sind die technischen Daten und die Kennnummer des Geräts verzeichnet. Es befindet sich vorne unten im Backofeninnenraum und sollte vor der Ausführung der elektrischen Anschlüsse gelesen werden.

- Es ist gefährlich, die Geräteeigenschaften zu verändern oder Änderungen irgendwelcher Art am Produkt vorzunehmen.

- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit dürfen Einbau-Backöfen nur in dafür geeigneten Möbeln installiert werden, die die diesbezüglich geltenden Vorschriften erfüllen.

WICHTIG

Die Installation, Wartung usw. des Backofens oder der Kochstelle darf nur ausgeführt werden, wenn der Backofen nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

1.2. NUTZUNG UND BETRIEB

- Dieser Backofen ist ausschließlich für die Nutzung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie ihn nur, um Lebensmittel zu kochen, und niemals für andere Zwecke.

- Bei allen Programmen einschließlich des Grills darf der Backofen nur bei ges chlossener Tür betrieben werden.

- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Backofentür. Es kann heißer Dampf austreten.

- Gießen Sie niemals Wasser direkt in das Innere des heißen Backofens. Dies könnte zur Beschädigung der Emailschicht führen.

- Berühren Sie die zum Kochen verwendeten Behälter nach dem Kochen niemals mit bloßen Händen. Verwenden Sie Handschuhe oder einen isolierenden Stoff.

- Lassen Sie den Backofen nicht bei geöffneter Ofentür abkühlen. Selbst wenn Sie die Tür nur einen Spaltbreit öffnen, kann es mit der Zeit zu Beschädigungen an den Frontseiten der angrenzenden Möbel kommen.

- Bewahren Sie niemals entzündliche Gegenstände im Innern des Backofens auf.

- Legen bzw. stellen Sie niemals Lebensmittel oder Behälter direkt auf den Boden des Backofens. Verwenden Sie stets ein Blech oder ein Gitter.

- Stützen Sie sich niemals auf der Backofentür ab und setzen Sie sich auch nie auf sie. Der Verschluss der Tür könnte beschädigt werden.

- Nach der Benutzung des Backofens müssen alle Schalter auf die Position „0“ gestellt werden.

- Im Falle einer Funktionsstörung des Backofens, unterbrechen Sie die Stromversorgung und rufen Sie den technischen Kundendienst an.

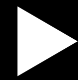
- (Je nach Modell)
  Ihr Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das für einen kontrollierten Dampfaustritt sorgt, und die notwendige Abkühlung der Möbel garantiert. Während des Backvorganges ist dieser Ventilator immer in Funktion. Nach Abschalten des Backofens kann der Ventilator noch eine Weile nachlaufen, um so die Abwärme des Backofens zu reduzieren. Die Dauer hängt von der vorher erreichten Temperatur des Backofens ab.Während der Ventilator läuft, kann der Luftzug wahrgenommen werden, der zwischen Bedienblende und Ofentür austritt.

1.3. SICHERHEIT FÜR DIE KINDER

- Halten Sie Kinder vom Backofen fern und achten Sie darauf, dass sie ihn nicht unbeaufsichtigt bedienen.
- Erlauben Sie kleinen Kindern nicht, die Bedienelemente zu verstellen oder mit dem Backofen zu spielen. Aktivieren Sie die „Kinder-Sicherheitsblockierung", die in dem Programmierelement Ihres Backofens integriert ist.

1.4. PFLEGE UND REINIGUNG

- Halten Sie den Backofen aus Hygiene- und Sicherheitsgründen stets sauber. Eingetrocknete Fettablagerungen und andere Lebensmittelreste können unangenehme Gerüche verursachen.
- Für eine lange Lebensdauer des Backofens ist es empfehlenswert, ihn regelmäßig gründlich zu reinigen.
- Der Backofen muss bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ausgeschaltet sein und sollte soweit abgekühlt sein, dass er ohne Gefahr berührt werden kann.
- Die Backofentür muss stets hermetisch schließen. Achten Sie darauf, dass die Türdichtung immer sauber ist.
- Reinigen Sie den Backofen nie mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Sollte ein derartiges Produkt mit der Frontseite des Backofens in Berührung kommen, reinigen Sie sie sofort mit Wasser.
- Verwenden Sie für den Innenraum des Backofens keine harten Putzschwämme. Sie könnten die Emailschicht beschädigen. Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „4. Reinigung und Wartung".



2. INSTALLATION UND MONTAGE

2.1. AUSPACKEN

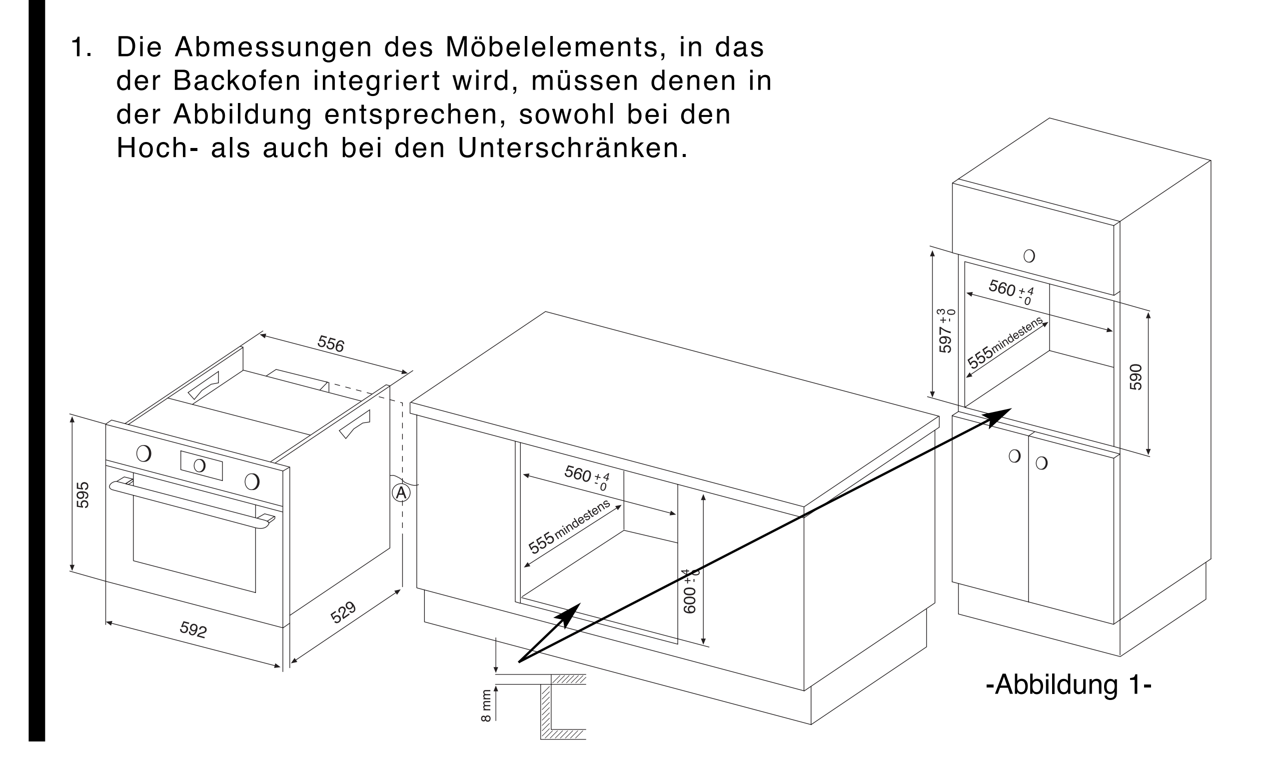
1. Durchtrennen Sie die Schrumpfplastikfolie, die die Verpackung umhüllt.

2. Entfernen Sie vorsichtig alle Schutzelemente des Backofens: oberer Deckel, seitliche Winkelstücke und Boden aus Polystyren.

Bitte beachten Sie die Hinweise zum Umweltschutz im Abschnitt „6. Ökologische Informationen".

2.2. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

1. Die Abmessungen des Möbelelements, in das der Backofen integriert wird, müssen denen in der Abbildung entsprechen, sowohl bei den Hoch- als auch bei den Unterschränken.

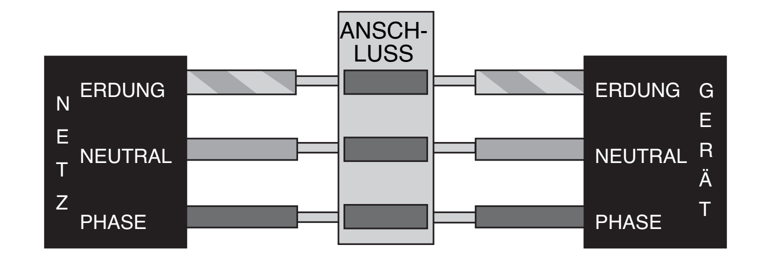


-Abbildung 1-

2. An der Rückseite des Backofens finden Sie den Schlauch “A“, durch den das Stromkabel läuft.

3. Die Installation des Geräts muss durch einen zugelassenen Installateur erfolgen, der die Anweisungen und Zeichnungen des Herstellers befolgen muss.
   Vor der Ausführung der Elektroanschlüsse:
   • Die Angaben auf dem Typenschild des Geräts überprüfen und sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Netzes mit den Angaben übereinstimmen.
   • An der Versorgungsleitung den Erdleiter (gründ-gelb), den Neutralleiter (blau und den Phasenleiter (braun) identifizieren. Die gleichen Leiter (Erdung, Neutral- und Phasenleiter) am Netzanschlusspunkt feststellen und sich so vergewissern, dass dieser Anschluss korrekt ist.
   • Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung ausgeschaltet ist, um der Gefahr von Verletzungen und elektrischen Schlägen vorzubeugen.

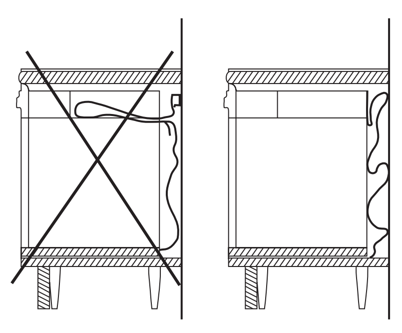
Schlie_en Sie die Leiter der Versorgungsleitung des Geräts an die Netzleiter. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass die Leiter sich entsprechen und verwenden Sie geeignetes Werkzeug (vgl. Schema).



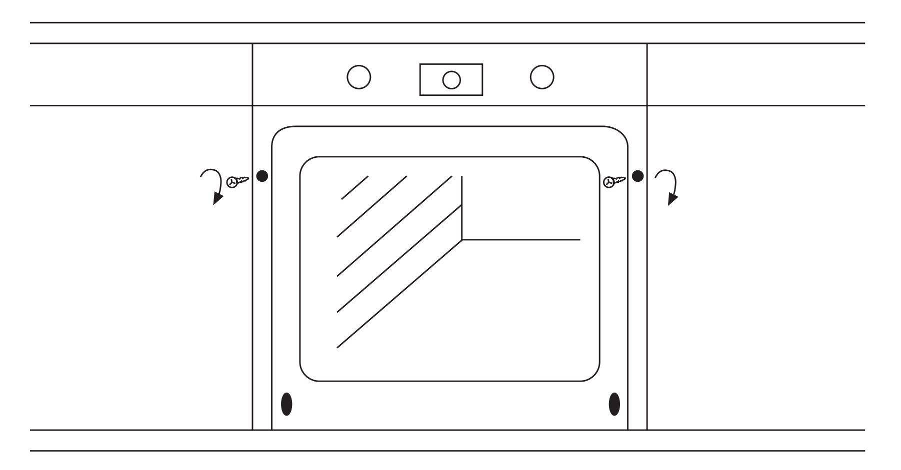
Der Netzstromkreis, der das Gerät versorgt, muss mit einem omnipolaren Unterbrecher mit mindestens 3 mm Kontaktabstand ausgestattet sein.

Wird dieses Gerät benutzt, wenn es falsch installiert wurde, kann es zu schweren Schäden am Gerät selbst, in seiner Umgebung und/oder zu Personenschäden führen. Der Hersteller haftet nicht für fehlerhaften Betrieb oder mögliche Schäden, die auf eine nicht korrekte Installation zurückzuführen sind.

4. An einem möglichst leicht zugänglichen Ort ist ein Schalter zum Ausschalten des Backofens anzubringen. Es sollten mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten sein.

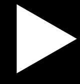


5. Befestigen Sie den Backofen mit den 2 beigefügten Schrauben am Möbelkörper.



-Abbildung 2-

6. Sollte der Backofen-Wahlschalter nicht auf Position „0“ eingestellt sein, dann stellen Sie ihn auf „0“ und stellen Sie die Uhr ein.



3. BENUTZUNG DES BACKOFENS UND PRAKTISCHE HINWEISE

3.1. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

UHRZEITEINSTELLUNG

Das Programmierelement Ihres neuen Backofens ist mit einer Uhr ausgestattet. Wir empfehlen Ihnen, die Uhr einzustellen, nachdem der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wurde oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung.

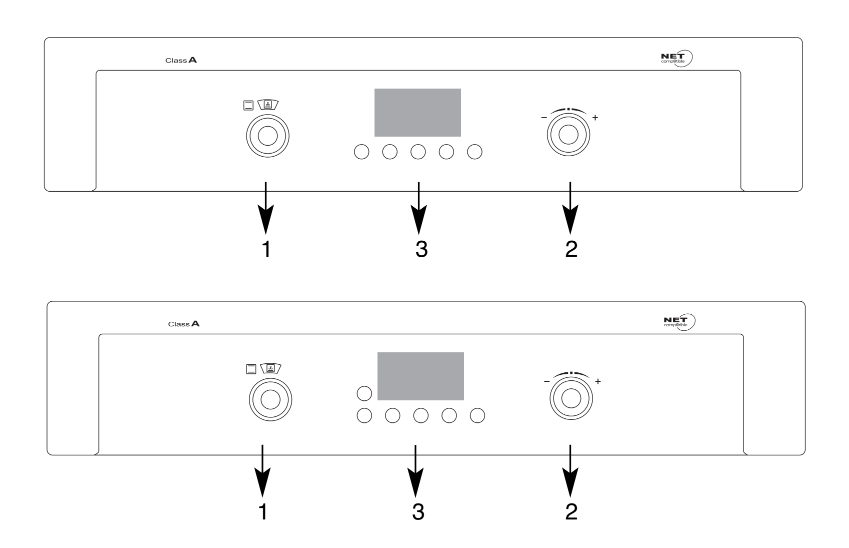
REINIGUNG

Bevor Sie Ihren neuen Backofen das erste Mal benutzen, erhitzen Sie ihn ca. 30 Min. lang bei geschlossener Tür. Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf ☐ und wählen Sie eine Temperatur von 250° C. Vergewissern Sie sich jedoch, dass Sie Etiketten und Schutzplastik vorher entfernt haben.

Zu Anfang kann es sein, dass ein etwas ungewohnter Geruch entsteht. Außerdem kann etwas Rauch austreten. Das alles ist normal. Auf diese Weise werden eventuelle von der Herstellung herrührende Fettreste im Innern des Backofens entfernt. Sobald der Backofen abgekühlt ist, reinigen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Abschnitt „4. Reinigung und Wartung“.

Reinigen Sie die zum Backofen gehörenden Zubehörteile vor der ersten Verwendung mit Wasser, Seife und einem Spüllappen.

3.2. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

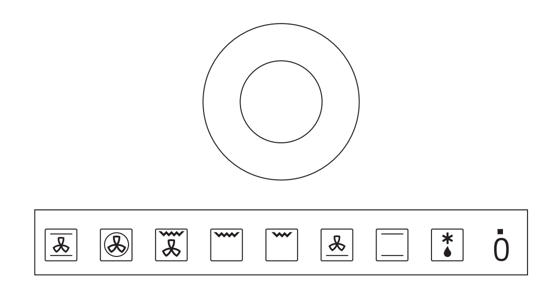


1. Funktionswahlschalter
2. Drehschalter
3. Programmierelement

BACKOFEN-WAHLSCHALTER

Mit dem Backofen-Wahlschalter können Sie jederzeit die geeignetste Kochfunktion für die Zubereitung des jeweiligen Nahrungsmittels auswählen. Dieser Drehschalter kann sowohl nach rechts als auch nach links gedreht werden.

Wenn Ihr Backofen über versenkbare Bedienelemente verfügt, kann der Schalter ebenfalls sowohl nach rechts als auch nach links gedreht werden. Diese Bedienelemente können durch einfaches Daraufdrücken in jeder Position versenkt und wieder hervorgeholt werden.



*Die Anzahl der Funktionen variiert je nach Modell.

Ihr Backofen verfügt über die folgenden Kochfunktionen:

Traditionelle Hitze: Bei dieser Funktion sitzen die Hitzequellen oben und unten. Das Erhitzen erfolgt nach dem herkömmlichen Verfahren.

Traditionelle Hitze mit Ventilator: Die oben und unten im Backofen erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig verteilt. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen auf den einzelnen Schienen gegart werden, ohne dass sich die Aromen vermischen.

Grillen niedrige Temp.: Es wird nur der mittlere Teil des Heizwiderstands des Grills aktiviert. Dadurch wird beim Gratinieren kleiner Gerichte Energie gespart. Stellen Sie die Speisen auf die Gittermitte.

Grillen hohe Temp.: Der Grill erreicht die ganze Oberfläche des Bleches. Auf diese Weise können große Platten oder mehrere Speisen gleichzeitig gratiniert werden. Mit diesem Programm können dieselben Speisen gegart werden wie mit dem Grill für niedrige Temp., nur dass über die gesamte Fläche des Bleches gegrillt werden kann. Ideal für jede Art von gratinierten Gerichten.

Umluft-Grillen hohe Temp.: Der Grill erreicht die ganze Oberfläche des Bleches. Auf diese Weise können große Braten gegrillt werden. Der Ventilator sorgt für eine vollkommen gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innern des Backofens. Dadurch wird der gesamte Braten von allen Seiten gleichmäßig braun.

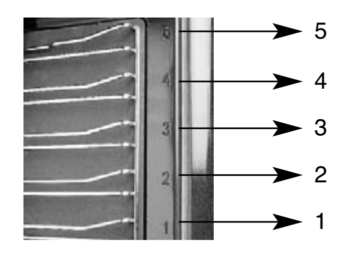
Auftauen: Alle Widerstände werden leicht erhitzt, so dass Speisen gleichmäßig und schnell aufgetaut werden können. Mit dieser Funktion kann jede tiefgekühlte Speise aufgetaut werden.

Turbo Plus: Der Backofen wird durch einen im hinteren Teil liegenden runden Heizwiderstand erhitzt. Der Ventilator lässt die Heißluft zirkulieren und verteilt sie dadurch gleichmäßig im Backofen. Ideal zum Zubereiten von Speisen auf mehreren Blechen in unterschiedlichen Höhen.

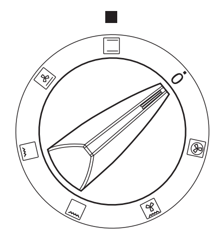
Intensive Unterhitze (Pizza): Die starke Unterhitze und der Ventilator, der für eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Ofenraum sorgt, lassen den Pizzateig besonders knusprig werden.

3.3. BETRIEB DES BACKOFENS

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Ihren Backofen in Betrieb zu nehmen:



1. Schieben Sie die Speisen auf dem Blech in der laut Kochtabelle empfohlenen Höhenstufe in den Backofen.



2. Wählen Sie mit dem Backofen-Wahlschalter eine Kochfunktion (siehe Tabellen).
   Beispiel: ▭

3. Wählen Sie die Temperatur, die im Bedienungshandbuch des Programmierelements angegeben ist.
   Beispiel: 150° C.

4. Sie können das Programmierelement ganz nach Wunsch einstellen. Gehen Sie dabei nach den Anleitungen im mitgelieferten Bedienungshandbuch vor.

5. Vergessen Sie nach Beendigung des Garvorgangs nicht, den Backofen-Wahlschalter wieder auf Position „0“ zu stellen.”.

3.4. ZUBEHÖR

Der Backofen besitzt 5 Höhenstufen zum Einschieben der Zubehörteile. Auf Wunsch können Sie bei unserem offiziellen Technischen Kundendienst zusätzliches Zubehör erwerben.

Einige der im Folgenden beschriebenen Zubehörteile gehören zur Normalausstattung der Backöfen:

Je nach Modell:

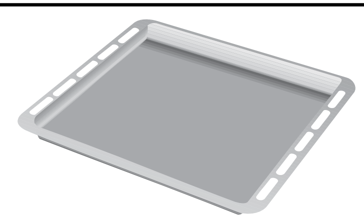
BACKBLECH

Aluminiumblech ideal für Backwaren.



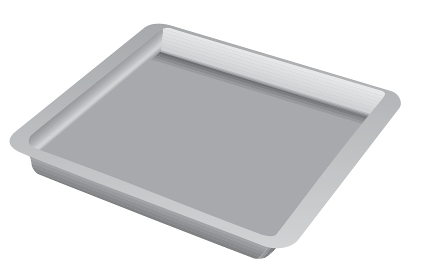
STANDARDBLECH

Für alle Arten von Speisen.



TIEFES BLECH

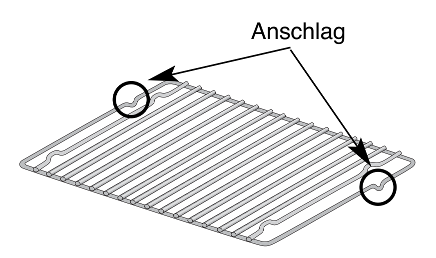
Das neue tiefe Blech eignet sich zum Zubereiten von Speisen mit viel Soße oder Flüssigkeit. Es ist ideal für saftige Kuchen, tiefgefrorene Speisen und große Braten.



Wenn Ihr Backofen über ein „tiefes Blech“ verfügt, dann schieben Sie es unter das Gitter, wenn Sie einen Braten zubereiten oder etwas gratinieren. Dadurch kann aus dem Bratgut austretende Flüssigkeit auf das Blech tropfen und Ihr Backofen bleibt sauber.

GITTER MIT UMKIPPSCHUTZ

Das neue Gitter mit Umkippschutz kann dank eines Anschlags bis zu ca. drei Viertel seiner Länge herausgezogen werden, ohne dass es nach unten kippt. Auf diese Weise können Sie die Speisen problemlos aus dem Backofen nehmen. Darüber hinaus kann es in allen 5 Höhenstufen des Backofens benutzt werden.

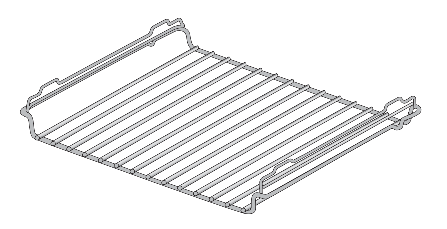


Auf dieses Gitter lässt sich jeder beliebige Behälter mit Speisen zum Braten oder Gratinieren stellen. Braten können auch direkt auf dem Gitter gegrillt werden. In diesem Fall ist es empfehlenswert, ein Blech unter das Gitter zu schieben, um den austretenden Bratensaft aufzufangen. Auf diese Weise bleibt Ihr Backofen sauber.

Das Gitter muss, wie in der Abbildung gezeigt, mit den Anschlägen nach unten in die Seitenschienen geschoben werden.

PULL SYSTEM

Das neue „Pull System“ gewährleistet ein bequemes und sicheres Arbeiten mit den Lebensmitteln, die in jeder der 5 Höhenstufen des Backofens gegart werden können. Das Gitter kann bis zu drei Viertel seiner Länge herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Damit wird auch das Verbrennungsrisiko vermindert. Auf diese Weise können Sie die Speisen problemlos aus dem Backofen nehmen.



Einschieben der Bleche in den Backofen:

1. Führen Sie das „Pull System“ bis zum Anschlag in die Seitengitter ein. Heben Sie es leicht an, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden.



2. Schieben Sie nun eines der Bleche in den oberen Teil des „Pull Systems“, so dass es zwischen den vier oberen Anschlägen einliegt.

   Sie können das Gitter mit Umkippschutz auch über dem „Pull System“ und dem Blech einschieben. Dabei müssen die Umkippschutz-Anschläge jedoch nach oben zeigen.



3. Schieben Sie das Ganze in den Backofen.



Herausziehen der Bleche aus dem Backofen:

Ziehen Sie nach dem Garen der Speisen das „Pull System“ gemeinsam mit dem Blech bis zum Anschlag heraus. Nun haben Sie zwei Möglichkeiten:

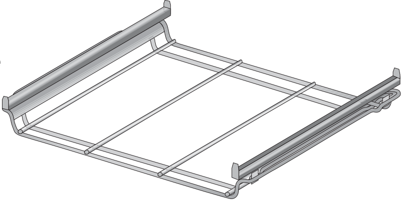
a. Ziehen Sie nur das Blech aus dem Backofen.

b. Ziehen Sie alle Elemente zusammen aus dem Backofen. Dazu müssen Sie das “Pull System“ leicht anheben, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden, die ein Umkippen verhindern.

   Denken Sie daran, dass Sie das “Pull System“ zusammen mit dem Blech bzw. Gitter mit Umkippschutz in jede der 5 Höhenstufen schieben können.

HERAUSNEHMBARES BLECH, VOLLSTÄNDIG ZUGÄNGLICH

Mit dem neuen, herausnehmbaren Blech für vollständige Zugänglichkeit ist die Zubereitung der Speisen noch bequemer und einfacher. Dank des durchdachten Designs lassen sich die Bleche mühelos und sanft eingeschoben und herausgezogen werden.



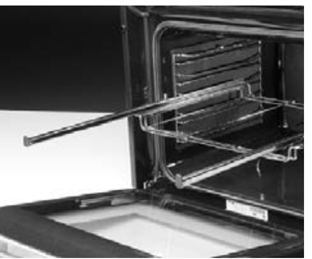
Die Bleche können komplett aus ihrem Sitz herausgezogen werden. Dadurch sind sie vollständig zugänglich. Die Bleche sind zu jedem Zeitpunkt stabil verankert. Damit sinkt die Verbrennungsgefahr und Sie können sicher arbeiten. Auf diese Weise können Sie die Speisen problemlos aus dem Backofen nehmen.

Dieses neue Entnahmesystem kann in die vier unteren Höhenstufen des Backofens eingeschoben werden und bietet Ihnen somit mehr Möglichkeiten beim Kochen.

Einschieben der Bleche in den Backofen:



1. Führen Sie das herausnehmbare Blech für vollständige Zugänglichkeit bis zum Anschlag in die Seitengitter ein. Heben Sie es leicht an, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden. Denken Sie daran, dass sich hinten die Rundzapfen befinden.



2. Ziehen Sie nun die Teleskopführungsschienen so weit wie möglich heraus.



3. Legen Sie anschließend eines der Bleche zwischen die 4 oberen Anschläge der Teleskopführungsschienen ein.

   Sie können das Gitter mit Umkippschutz auch über dem “herausnehmbaren Blech“ und dem Blech einschieben. Dabei müssen die Umkippschutz-Anschläge jedoch nach oben zeigen.

4. Schieben Sie das Ganze in den Backofen.



Herausziehen der Bleche aus dem Backofen:

Ziehen Sie nach dem Garen der Speisen langsam das ganze System heraus. Nun haben Sie zwei Möglichkeiten:

a. Ziehen Sie nur das Blech aus dem Backofen.

b. Ziehen Sie alle Elemente zusammen aus dem Backofen. Dazu müssen Sie das “herausnehmbare Blech“ leicht anheben, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden, die ein Umkippen verhindern.

Denken Sie daran, dass Sie das „herausnehmbare Blech“ zusammen mit dem Blech bzw. Gitter mit Umkippschutz in jede der 4 unteren Höhenstufen schieben können.

3.5. PRAKTISCHE TIPPS UND GARTABELLEN

a PRAKTISCHE RATSCHLÄGE FÜR DAS BRATEN BZW. BACKEN

- Verwenden Sie zum Programmieren Ihres Backofens immer die Angaben der Gartabellen in diesem Handbuch. Wenn Sie eine Speise nach einem eige nen Rezept zubereiten möchten, hilft Ihnen ein Garprogramm mit ähnlichen Zutaten, um die geeignete Funktion, Temperatur und Garzeit auszuwählen.
- Die in den Tabellen aufgeführten Garzeiten sind lediglich Orientierungswerte und können etwas länger sein, wenn das Lebensmittel direkt aus dem Kühlschrank kommt. Die Zeiten variieren auch nach den jeweiligen Vorlieben, d.h. ob man die Speise mehr oder weniger gegart wünscht.
- Bei größerem Gargut ist eine längere Garzeit erforderlich. Die Tabellenangaben beziehen sich auf Mengen für 4 Personen.
- Verwenden Sie die in den Tabellen angegebenen Temperaturen. Werden höhere Temperaturen als die angegebenen eingestellt, kann es zu übermäßiger Dampf- und Rauchentwicklung kommen.
- Es wird empfohlen, den Backofen bei Backwaren und Fisch 10 Minuten vorzuheizen.
- Wenn das Gargut nicht das ganze Blech bedeckt, platzieren Sie es in der Mitte.
- Sobald das Fleisch oder das Geflügel fertig gebraten ist, belassen Sie es noch 5 bis 10 Minuten lang im Backofen.
- Helle Backformen eignen sich nicht zum Backen, da sie die Hitze reflektieren.
- Geflügel wird knusprig braun, wenn es außen mit Fett bestrichen wird.
- Um zu überprüfen, ob ein Kuchen gar ist, stechen Sie 10 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit kurz in der Kuchenmitte mit einem Stäbchen hinein. Wenn beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen klebt, ist der Kuchen fertig.
- Wenn das Backgut unten dunkler ist als oben, dann schieben Sie es beim nächsten Mal eine Stufe höher in die Backröhre. Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und lassen Sie das Backgut ein wenig länger im Backofen. Sollte das Backgut jedoch oben dunkler sein als unten, schieben Sie das Blech beim nächsten Mal eine Stufe tiefer in den Backofen. Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein und lassen Sie das Backgut ein wenig länger im Backofen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Teig geht nicht richtig auf	•Wahl der falschen Funktion •Der Backofen wurde nicht ausreichend vorgeheizt	•Überprüfen Sie die gewählte Funktion anhand der Temperatur in der Tabelle. •Überprüfen Sie die Vorheizempfehlung der Tabelle.
Das Backgut oder der Braten bleiben sehr hell	•Zu niedrige Temperatur •Material der Form ungeeignet	•Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle. •Verwenden Sie nur dunkle Formen.
Das Backgut oder der Braten werden sehr dunkel	•Zu hohe Temperatur	•Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle und stellen Sie sie bei Bedarf niedriger ein.
Das Backgut oder der Braten werden sehr trocken	•Die Back-/Bratzeit ist sehr lang, weil eine sehr niedrige Temperatur gewählt wurde.	•Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle.
Das Backgut oder der Braten bleiben sehr feucht	•Zu viel Flüssigkeit im Teig	•Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle und stellen Sie sie bei Bedarf niedriger ein. •Bereiten Sie den Teig mit weniger Flüssigkeit zu.

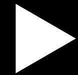
b GARTABELLEN

NAHRUNGSMI.	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	SCHIENE	VORHEIZUNG	ZUBEHÖR
FLEISCH UND GEFLÜGEL						
Kalbfleisch 1,5 kg		210°	50-60 min	1	Nein	
Schweine-lende1,5 kg		220°	50-60 min	2	Nein	
Brathähnchen 1,25 kg		230°	50-60 min	1	Nein	
Kaninchen-braten1,2 kg		210°	25-35 min	2	Nein	
Lammbraten 1 kg		220°	40-50 min	2	Nein	
Schweins-keule1,5 kg		180°	85-95 min	2	Nein	
Schweineripp-chen1,5 kg		220°	30-40 min	2	Nein	
Truthahnkeule (2)		170°	40-50 min	2	Nein	
Truthahn 4 kg		190°	115-125 min	1	Nein	
DESSERTS						
Flan		150°	30-40 min	1	Nein	
Kuchen		180°	25-35 min	1	Ja	
Rotweinbirnen		240°	50-60 min	2	Nein	
Plätzchen		220°	8-12 min	2	Nein	

NAHRUNGSMI.	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	SCHIENE	VORHEIZUNG	ZUBEHÖR
ENTRANTES Y VERDURAS						
Auberginen gefüllt		220°	12-16 min	2	Ja	
Rote Paprikas. ebacken1,25kg		210°	30-40 min	2	Nein	
Tomaten gefüllt (4)		220°	15-19 min	2	Nein	
Zucchini gefüllt (2)		200°	25-35 min	1	Nein	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE						
Seehecht gebacken1,5kg		230°	7-9 min	2	Ja	
Riesengarnelen im Ofen 1kg		240°	4 min	4	Ja	
Forelle 1kg		250°	9-11 min	3	Ja	
Thunfisch		230°	10-14 min	3	Nein	
Gebackener Fisch 1kg		220°	13-17 min	2	Nein	
Lachs im Ofen (4)		250°	8-10 min	3	Ja	
Kabeljau gebacken 1,5kg		220°	7-9 min	2	Ja	
VERSCHIEDENE						
Pizza		220°	18-22 min	1	Ja	
Brot		220°	18-22 min	2	Nein	
Biskuitgebäck		210°	15-19 min	2	Ja	

NAHRUNGSMI	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	VORHEIZUNG	VORHEIZUNG	ZUBEHÖR
FLEISCH UND GEFLÜGEL						
Kalbfleisch 1,5 kg		190°	50-60 min	1	Nein	
Schweinelen. 1,5 kg		200°	50-60 min	2	Nein	
Brathähnchen 1,25 kg		210°	50-60 min	1	Nein	
Kaninchenbr. 1,2 kg		230°	25-35 min	2	Nein	
Lammbraten 1 kg		200°	40-55 min	2	Nein	
Schweinskeu. 1,5 kg		150°	85-95 min	2	Nein	
Schweinerip. 1,5 kg		200°	30-40 min	2	Nein	
Truthahnkeule (2)		150°	40-50 min	2	Nein	
Truthahn 4 kg		170°	115-125 min	1	Nein	
DESSERTS						
Flan		150°	30-40min	1	Nein	
Kuchen		180°	15-25min	1	Nein	
Rotweinbirnen		220°	50-60min	2	Nein	
Plätzchen		200°	8-12min	2	Nein	
AUFTAUEN						
Für alle Arten von Speisen				2	75°Nein	

NAHRUNGSMI	PROGRAMM	TEMPERATUR	ZEIT	SCHIENE	VORHEIZUNG	ZUBEHÖR
VORSPEISEN UND GEMÜSE						
Auberginen gefüllt		200°	12-16 min	2	Ja	
Rote Paprikas. gebacken1,25kg		190°	30-40 min	2	Nein	
Tomaten gefüllt (4)		200°	15-19 min	2	Nein	
Zucchini gefüllt (2)		180°	25-35 min	1	Nein	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE						
Seehecht gebacken1,5kg		210°	7-9 min	2	Ja	
Riesengarnel. im Ofen 1 kg		220°	4 min	4	Ja	
Forellen 1 kg		240°	9-11 min	3	Ja	
Thunfisch		250°	10-14 min	3	Nein	
Gebackener Fisch 1kg		200°	13-17 min	2	Ja	
Lachs im Ofen (4)		240°	8-10 min	3	Ja	
Kabeljau gebacken1,5kg		210°	7-9 min	2	Ja	
VERSCHIEDENE						
Pizza		200°	18-22 min	2	Nein	
Brot		200°	18-22 min	2	Nein	
Biskuitgebäck		220°	13-17 min	2	Ja	



4. REINIGUNG UND WARTUNG

4.1. WIE REINIGE ICH…

4.1.1. Den Backofen außen

a. Backöfen mit Edelstahlfront:

Reinigen Sie das Äußere des Backofens vorzugsweise mit lauwarmem Wasser mit einem geringen Zusatz Spülmittel. Es wird empfohlen, mit einem in klarem Wasser getränkten Lappen nachzuwischen. Trocknen Sie das Gerät sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

Bei hartnäckigen Flecken wird empfohlen, Spezialreiniger für Edelstahl zu verwenden. Testen Sie das Produkt an einer kleinen Stelle, bevor Sie es für die ganze Fläche verwenden. Gehen Sie genau nach den Anleitungen des Herstellers vor.

b. Backöfen mit Aluminiumfront:

Reinigen Sie das Äußere des Backofens mit lauwarmem Laugenwasser und einem weichen Schwamm. Es wird empfohlen, mit einem in klarem Wasser getränkten Lappen nachzuwischen. Trocknen Sie das Gerät sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

Nicht geeignet sind aggressive Reinigungsmittel, kratzende Schwämme und raue Putztücher.

c. Backöfen mit Glasfront:

Verwenden Sie ein sanftes Reinigungsmittel für Fenster. Reinigen Sie die Oberfläche ohne großen Druck mit einem weichen Fenstertuch oder einem Mikrofasertuch.

4.1.2. Das Backofeninnere

Damit Ihr Backofen über einen langen Zeitraum hinweg wie neu aussieht, sollten Sie ihn innen jedes Mal nach Gebrauch reinigen. Auf diese Weise vermeiden Sie Rauchentwicklung und üble Gerüche, wenn Sie ihn erneut benutzen.

So erleichtern Sie die Reinigung des Ofeninneren:

- Die Beleuchtung kann eingeschaltet werden. Stellen Sie dazu einfach den Temperaturschalter auf „0“ und schon ist die Beleuchtung eingeschaltet.

- Reinigen des Glasschutzes der Ofenleuchte:



Schrauben Sie den Glasschutz der Leuchte ab und reinigen Sie ihn vorzugsweise mit einem Geschirrspülmittel.

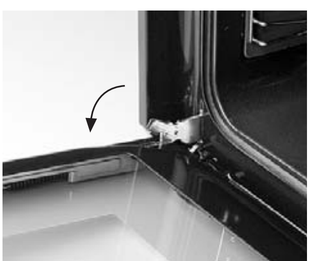
- Die Backofentür ist leicht herausnehmbar. Gehen Sie dazu genau wie folgt vor:

Ausbau der Tür:

1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.



2. Ziehen Sie die Stifte in den Scharnieren ganz nach oben.



3. Schließen Sie die Ofentür langsam, bis Sie einen Anschlag spüren. Halten Sie die Tür dann mit beiden Händen und schließen Sie sie weiter. Ziehen Sie sie dabei nach oben, bis die Scharniere sich aus der Nut lösen. Die Tür ist nun ausgebaut.



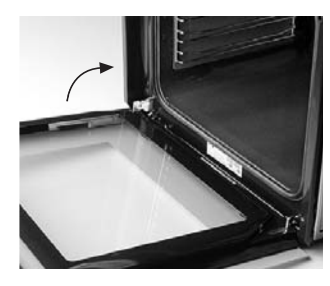


Einbau der Tür nach der Reinigung:

1. Führen Sie die Scharniere wie in der Abbildung in die Nuten ein, bis sie einrasten.



2. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag und bewegen Sie die Stifte nach unten, bis siesich wieder in ihrer ursprünglichen Position befinden. Damit ist die Tür wieder korrekt eingebaut.



- Bei einigen Backöfen kann der Deckengrill abgeklappt werden.
  ACHTUNG: Der Ofen muss kalt sein.

  Abklappen des Grills:

1. Heben Sie die Grillstange an.



2. Drücken Sie sie nach hinten.



Damit ist der Grill abgeklappt.

Einsetzen des Grills nach der Reinigung:

1. Drücken Sie die Grillstange nach hinten und haken Sie den Grill wieder in seine Halterung ein.

4.1.3. Das Zubehör

Legen Sie die Zubehörteile sofort nach ihrem Gebrauch zum Einweichen in ein Wasserbad mit handelsüblichem Spülmittel. Auf diese Weise können die an den Zubehörteilen haftenden Speisereste leicht mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste entfernt werden.

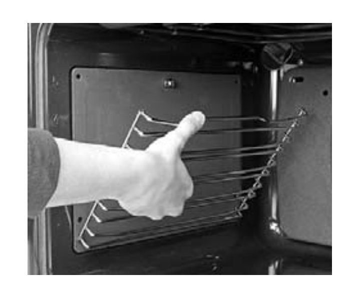
4.1.4. Die Seitengitter

Die Gitter können zum Reinigen ausgebaut werden. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

Ausbau der Gitter:

1. Drücken Sie die obere Stange des Gitters nach unten, bis sie sich aus der Halterung des Seitenblechs löst.





2. Drehen Sie das Gitter wie in der Abbildung gezeigt und ziehen Sie es aus dem Backofen heraus.

Reinigen Sie die Gitter im Geschirrspüler. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit widerstandsfähigen Reinigungsschwämmen oder Bürsten entfernen.

Einbau der Gitter nach der Reinigung:

Gehen Sie zum Einsetzen der Gitter in die Seitenwände in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Ausbau..

4.1.5. Den Rauchfilter

Wenn Ihr Backofen über einen Rauchfilter verfügt, dann können Sie ihn mit leichtem Druck herauslösen. Er befindet sich im oberen Teil des Backofens (siehe Abb.).





Reinigen Sie den Rauchfilter im Geschirrspüler. Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie den Filter in sehr heißem Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel einweichen. Warten Sie, bis die Fettverkrustungen aufgeweicht sind. Auf diese Weise können die an den Zubehörteilen haftenden Fettreste leicht mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernt werden.

Setzen Sie den Filter nach der Reinigung unter Ausübung leichten Drucks wieder ein.

4.1.6. Der Fettfilter

Wenn Ihr Backofen über einen Fettfilter verfügt (in Tüte auf Blech), bringen Sie Ihn an der Rückwand im Backofeninnern gemäß Abbildung an.



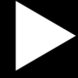


Reinigen Sie den Fettfilter im Geschirrspüler. Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie den Filter in sehr heißem Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel einweichen. Warten Sie, bis die Fettverkrustungen aufgeweicht sind. Auf diese Weise können die anhaftenden Fettreste leicht mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernt werden.
Bringen Sie den Filter danach wieder an der Rückwand im Backofeninnern an.

4.2. AUSWECHSELN DER INNENLEUCHTE DES BACKOFENS

Sie können die Glühlampe der Innenbeleuchtung des Backofens bei Bedarf selbst auswechseln. Diese 25-W-Glühlampen vertragen Temperaturen von bis zu 300°C und sind beim offiziellen technischen Kundendienst oder im Elektrofachhandel erhältlich. Verwenden Sie nur diese Lampen. Gehen Sie zum Auswechseln folgendermaßen vor:

1. Schalten sie die Spannungsversorgung des Backofens ab. Falls erforderlich, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Schrauben Sie den Glasschutz der Glühlampe nach links ab.
3. Ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue desselben Typs.
4. Bringen Sie den Glasschutz der Glühlampe gemäß dem beschriebenen Verfahren wieder an.
5. Schalten Sie die Spannungsversorgung des Backofens wieder an.



5. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

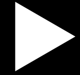
Es gibt kleine Unregelmäßigkeiten, die nicht unbedingt als Störung zu betrachten sind und deshalb auch nicht die Anwesenheit des technischen Kundendienstes erfordern.

Häufig sind es minimale Störungen, die leicht zu beheben sind. Um den Einsatz eines Service-Technikers zu vermeiden, prüfen Sie, ob die von Ihnen festgestellte Störung oder Fehler in der Tabelle in diesem Abschnitt aufgelistet ist.

Wenn der Backofen auch nach dem Versuch, das Problem gemäß der Tabelle zu lösen, nicht zufriedenstellend funktioniert, rufen Sie den technischen Kundendienst an und halten Sie folgende Daten bereit: Gerätemodell, Produktnummer und Seriennummer wie auf dem Typenschild verzeichnet. Das Typenschild befindet sich unten an der Vorderseite des Backofens.

Eventuell notwendige Reparaturen müssen von Technikern des offiziellen technischen Kundendienstes ausgeführt werden. Unsachgemäß oder falsch durchgeführte Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen. Bei Fragen oder Reklamationen in Bezug auf die Garantie oder im Falle einer Störung des Backofens setzen Sie sich bitte mit FAGOR in Verbindung oder besuchen Sie unsere Website unter www.fagor.com.

SIE HABEN FOLGENDES FESTGESTELLT	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen funktioniert NICHT Die Leuchtsymbole sind ausgeschaltet.	•Unterbrechung der Stromzufuhr. •Der Ofen ist nicht anges chlossen.	•Überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Anlage. •Schließen Sie den Backofen an.
Der Backofen gibt eine Reihe akustischer Signale aus.	•Verschiedene	•Lesen Sie aufmerksam das Benutzerhandbuch des Programmierelements durch
Der Backofen funktioniert NICHT. Symbol blinkt.	•Der Backofen ist seit mehreren Stunden in Betrieb, ohne dass eine Taste des Programmierelements gedrückt wurde. •Unterbrechung der Stromversorgung, Backofen-Wahlschalter nicht auf Position "0". •Bei Installation des Backofens Funktionswahlschalter nicht auf Position "0".	•Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Position "0". •Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Position "0" und stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen funktioniert NICHT. Symbol blinkt.	Backofen gerade installiert oder Unterbrechung der Stromversorgung, Backofen-Wahlschalter auf Position "0".	Stellen Sie die Uhr ein und Sie können den Ofen in Betrieb nehmen.
Der Backofen funktioniert NICHT. Symbol blinkt.	Die eingestellte Garzeit ist abgelaufen.	Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf Position "0".
Der Backofen funktioniert NICHT. Symbol leuchtet.	Backofen blockiert, Backofen-Wahlschalter auf Position "0".	Deaktivieren Sie die Blockierung des Programmierelements gemäß dem Abschnitt "Kinder Sicherheitsblockierung" im Bedienungshandbuch des Programmierelements.
Der Backofen funktioniert, aber das Symbol blinkt.	Die für den Melder des Backofens eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie auf irgendeine Taste.
Die Leuchte des Backofens funktioniert NICHT.	•Die Leuchte ist außer Betrieb. •Der Backofen ist nicht eingeschaltet oder das Differential seiner Installation ist außer Betrieb.	•Wechseln Sie die Glühbirne aus. •Schließen Sie den Backofen an oder überprüfen Sie das Differential.
Es tritt Rauch während des Bratens/Backens aus.	•Backofentemperatur zu hoch. •Zu viel Fett im Backofen.	•Senken Sie die Temperatur des Backofens. •Reinigen Sie den Backofen.
Nach Beendigung des Garvorgangs sind im Backofen Geräusche zu hören.	Das Backofengebläse hat sich zur Reduzierung der Umgebungstemperatur eingeschaltet (auch bei abgeschaltetem Backofen).	Dies ist vollkommen normal.
Die innere Glasscheibe der Tür ist beschlagen und es tropft Wasser herab.	Irgendein Zubehörteil (Gitter, Backblech) ist in direktem Kontakt mit der Glasscheibe.	Schieben Sie das Zubehörteil weiter nach hinten, um einen Kontakt mit der Glasscheibe zu verhindern.



6. ÖKOLOGISCHE INFORMATIONEN

6.1. UMWELTSCHUTZ

FAGOR arbeitet ständig an der Entwicklung von Technologien und Lösungen zur Reduzierung des Stromverbrauchs und zum Erhalt der natürlichen Ressourcen. Das Unternehmen trägt damit in effizienter Weise zu einem verbesserten Schutz der Umwelt bei.

Entsorgung der Verpackung des neuen Gerätes

Ihr neuer Backofen wurde für den Transport zu Ihnen mit einer Schutzverpackung versehen. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltschonend und recycelbar oder wieder verwertbar.

Leisten Sie einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial zu seiner Wiederverwertung umweltgerecht. Die örtliche Gemeinde- oder Stadtverwaltung ist gerne bereit, Sie über die effizientesten und neuesten Wege und Möglichkeiten zur Entsorgung dieser Materialien zu informieren.

6.2. TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in der Gartabelle für das jeweilige Gericht angegeben ist.
- Verwenden Sie vorzugsweise dunkelfarbige Back- bzw. Bratformen, die nach Möglichkeit schwarz emailliert sind. Diese Materialien nehmen die Wärme besonders gut auf.
- Wenn Sie mehrere Kuchen backen möchten, tun Sie dies direkt nacheinander. Da der Backofen dann bereits warm ist, verringert sich die Backzeit des zweiten Kuchens. In rechteckigen Formen können zwei Kuchen auch gleichzeitig gebacken werden, indem man sie nebeneinander anordnet.
- Wenn Ihr Backofen über die Funktion „Grillen niedrige Temp.“ verfügt, benutzen Sie sie zur Zubereitung von Grillgerichten in kleinen Mengen und platzieren Sie die Speisen in die Mitte des Blechs oder des Gitters.

UMWELTSCHUTZHINWEISE



Bringen Sie Ihr gebrauchtes Gerät zum Schutz der Umwelt zu einer offiziellen Abnahmestelle oder zu einer Annahmestelle für die Wiederverwertung recycelbaren Materials.

Machen Sie Ihr Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel mit dem Stecker abschneiden.

Fagor Hausgeräte GmbH
Frankfurter Str. 168-176
63263 Neu Isenburg
Tel.: 06102-88351-0
Fax: 06102-372674



10-06

C60T230A9

Gedruckt auf Recyclingpapier